

PERKY
PROSECCO
D.O.C. TREVISO BRUT
SPARKLING WINE BRUT



COLLALTO®

Riconoscimenti/Awards:



92/100 POINTS



PERKY PROSECCO

D.O.C. TREVISO BRUT

SPARKLING WINE BRUT

TERRITORIO

Uve: Glera

Ubicazione: provincia di Treviso

Esposizione: sud

Tipologia suolo: tendenzialmente argilloso

VENDEMMIA

Resa per ettaro: 180 q.li

Epoca di vendemmia: 10-20 settembre

CANTINA

Vinificazione: ad una pressatura effettuata in maniera soffice, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termocondizionati a temperatura controllata (18°C).

Presa di spuma: Il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un breve periodo di ulteriore sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, e la successiva stabilizzazione tartarica, il vino viene filtrato e imbottigliato.

Affinamento: in autoclave 1 mese.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11% vol.

Residuo zuccherino: 10 g/l

Acidità: 5,5 g/l

GROWING AREA

Grapes: Glera

Location: Treviso-area hills

Aspect: south

Soils: predominantly clay

HARVEST

Yield per hectare: 180 quintals

Harvest period: 10-20 September

WINE PRODUCTION

Vinification: the grapes are pressed gently, then the must is given a gravity settling and fermented in temperature-controlled tanks at 18°C.

Secondary fermentation: the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a period of maturation sur lie and then tartaric stabilisation, the wine is filtered and bottled.

Maturation: 1 month in steel pressure tanks.

TECHNICAL ANALYSIS

Alcohol: 11% vol.

Residual sugar: 10 g/l

Acidity: 5.5 g/l



0,75L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



COLLALTO®

DEGUSTAZIONE

Questa interpretazione di Prosecco rappresenta tutto ciò che ci si può aspettare da un vino spumante brut. Aromaticità, freschezza, morbidezza giusto tenore alcolico, misurata effervescenza per ottenere uno spumante che esalta l'essenza del vitigno e la sua servevolezza. Il suo colore giallo verdolino rimanda subito alla freschezza del prodotto così come le sue note fragranti di frutta e fiori bianchi. Ottimo se servito come aperitivo, e in abbinamento con primi piatti di mare, fritti in generale e formaggi freschi. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

TASTING

This particular wine embodies all of the qualities that one can expect from a Brut-style Prosecco. It displays the complex aromatics, refreshing crispness, velvety mouthfeel, judicious alcohol, and finely-calibrated effervescence that combine to create a sparkling wine that truly showcases the quintessence of the Glera grape and its ability to hold over time. Its subtle green-gold colour immediately signals the appealing crispness to come, along with the fragrant fruit and springtime blossoms on the nose. This Prosecco makes a wonderful aperitif wine, as well as a fine partner to seafood first courses, fried foods in general, and fresh cheeses. Best enjoyed at 6-8°C.